حلاوة الجبن

المكونات

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

- كوب جبنة عكاوي.
- كوب جبنة مجدولة.
- كوب ماء.
- ١/٢ كوب سكر.
- كوب سميد.
- ١/٤ كوب ماء ورد.
- كيلو غرام قشدة جاهزة.
- زهر ليمون للزينة.
- فستق حلبي مطحون للزينة.

قطر السكر:

- كوبا سكر.
- كوب وربع كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ملعقة طعام ماء ورد.
- ملعقة طعام ماء زهر.

طريقة التحضير

١. تقطع الجبنة إلى شرائح وتنقع في الماء البارد. يُغير الماء عدة مرات أو يترك الوعاء تحت صنبور الماء لتحلية الجبنة. تُصفى الجبنة في مصفاة.

٢. يوضع الماء مع السكر في قدر على النار حتى الغليان. يُضاف السميد ويخلط المزيج بملعقة خشبية.

٣. تُضاف الجبنة المحلاّة وماء الورد إلى القدر. يمزج الكل حتى تذوب الجبنة ويتحول الخليط إلى كتلة كبيرة من العجينة الدبقة.

٤. تقسم العجينة إلى قسمين.

٥. يرش القليل من الماء فوق قطعة نايلون.

٦. يوضع أول قسم من عجينة الجبنة فوق ورقة النايلون ويرقّ على شكل عجينة رقيقة.

٧. تقطع عجينة الجبنة إلى شرائط طولها ٧ إلى ٨ سم. يُحشى كل منها بملعقة طعام من القشدة ثم يلف ويطوى الطرفان

٨. تزيّن اللفافات بالمزيد من القشدة والفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون ويرش القطر فوقها عند التقديم.

أطايب رمضان

غُريْبة

المكونات

- كوب ونصف كوب سكر ناعم.
- كوبان ونصف كوب دقيق.
- كوب ونصف كوب زبدة مبيضة و مزيج من الزبدة والسمنة.
- فستق حلبي للزينة.

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

طريقة التحضير

١. تذوب الزبدة والسمنة في قدر، وتوضع القدر جانباً حتى ترتاح الزبدة قليلاً وتبرد تماماً.
٢. تخفق الزبدة مع السكر لتصبح بيضاء وخفيفة.
٣. يُضاف الدقيق ويخفق الكل للحصول على عجينة طرية.
٤. تُخرّم العجينة بالأصابع وتترك حتى ترتاح مدة عشر دقائق.
٥. تقرص العجينة إلى كرات بحجم أصفر من حبات الجوز، وتُسطح كل كرة إلى دائرة صغيرة وتزين كل دائرة بنصف حبة فستق حلبي.
٦. تخبز الدوائر في فرن محمى لدرجة حرارة خفيفة ٢٥٠ إلى ٢٧٥ فرنهايت (١٢٥ درجة مئوية أو العلامة ١) إلى أن تزهرّ قليلاً، ثم تُخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

ملاحظة تكون أقراص الغريبة طرية جداً عند إخراجها من الفرن، لذلك يجب تركها بعض الوقت حتى تتماسك.

lovely0smile.com

مشبّك

المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- كوب ونصف كوب طحين فرخة.
- كوب سميد.
- كوب لبن بحرارة الغرفة.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة ونصف ملعقة باكينغ باودر.
- زيت للقلي.

القطر :

- كوبا سكر.
- ٣/٤ كوب ماء.
- ١/٤ ملعقة صغيرة حامض الليمون.
- ماء ورد وماء زهر.

طريقة التحضير

١. يخلط بملعقة طحين الفرخة مع السميد واللبن والماء والباكينغ باودر للحصول على مزيج طري.
٢. تحمى كمية كافية من الزيت في قدر عميقة.
٣. يوضع المزيج المحضر في كيس حلويات كبير له رأس معدني عادي ويسكب على شكل دوائر حلزونية تقلى في الزيت الساخن.
٤. تقلى قطع المشبك الواحدة تلو الأخرى حتى تشقر تماماً مع ضرورة تقليبها بين الحين والآخر أثناء القلي، حتى تنضج. لكن ينبغي الحرص على ألا تكون النار قوية جداً حتى تنضج قطع المشبك من الداخل.
٥. ترفع قطع المشبك من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتغمس في القطر البارد حتى تمتصه جيداً.
٦. تصفى قطع المشبك من القطر الفائض وتصف في طبق التقديم.
٧. تقدم قطع المشبك مع الشاي أو القهوة أو العصير أو بعد وجبة غنية كنوع من الحلويات الشرقية.

ملاحظة يجب تحضير القطر مسبقاً ليكون بارداً تماماً.

حلوى بالسميد وجوز الهند

المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- ٤ بيضات.
- كوبان سكر.
- كوبان جوز الهند.
- كوبان حليب.
- كوبان سميد.
- رشة فانيلا.
- ٤ ملاعق صغيرة باكينغ باودر.
- طحينة لدهن الصينية.

القطر :

- ٣ أكواب سكر.
- كوبان ماء.
- ملعقتان صغيرتان عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

١. يخلط البيض مع السكر وجوز الهند والحليب والسميد والفانيلا والباكينغ باودر، ويوضع الخليط في صينية دائرية مدهونة بالطحينة ويترك جانباً ليرتاح مدة ساعة.
٢. تخبز الصينية في فرن معتدل الحرارة حتى يحمر سطحها قليلاً.
٣. يصب القطر البارد فوق الحلوى الساخنة وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.
٤. يرش المزيد من جوز الهند على السطح وتقطع الحلوى إلى أشكال ماسية.

تحضير القطر

١. يغلى الماء والسكر معاً لمدة ٧ أو ٨ دقائق.
٢. يضاف إليهما عصير الليمون الحامض، ويتابع الغلي لمدة دقيقة إضافية ثم تطفأ النار.

أطايب رمضان

قطايف بالجوز أو القشدة

المكونات

الكمية: ١٠ أشخاص

- كيلو غرام من أقراص القطائف الجاهزة (حجم كبير).
- ٥ ملاعق طعام سكر.
- ٣ أكواب جوز.
- ٣ ملاعق طعام ماء زهر.
- زيت لقلي القطايف.
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.

القشدة المنزلية الصنع:

- ٣ أكواب حليب.
- ٣ ملاعق طعام سكر.
- ٥ ملاعق طعام نشاء مذوّبة.
- ماء ورد.
- ماء زهر.

قطر السكر:

- ٣ أكواب سكر.
- كوب ونصف كوب ماء.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

تحضير القطايف بالجوز

١. يطحن الجوز طحناً خشناً ليصبح مثل البرغل الخشن، ثم يوضع في وعاء ويضاف إليه السكر وماء الزهر والقرفة.
٢. يخلط المزيج جيداً ويستعمل لحشو أقراص القطايف قبل طيّها وختم حوافها.
٣. تقلى القطايف في الزيت الوافر حتى تشقرّ، ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر.
٤. ترفع بعدها بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصف فوق طبق التقديم.

تحضير القطايف بالقشدة

١. يطهى الحليب مع السكر والنشاء المذوّب على النار حتى نحصل على صلصة كثيفة. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى الصلصة.
٢. تحشى القطايف بالقشدة المحضرة وتقلى في الزيت حتى تشقر ثم تغمس في قطر السكر البارد وتترك حتى تمتص القطر. ويمكن خبز القطايف بالفرن بدلاً من قليها بعد دهنها بقليل من الزيت.
٣. ترفع القطايف بواسطة ملعقة ذات ثقوب.
٤. تصف القطايف في طبق التقديم وتقدم فاترة.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

بالوظة بقمر الدين

المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- ٣ أكواب حليب.
- كوب من القشدة.
- ٨ ملاعق طعام سكر.
- ٢٥٠ غ قمر الدين.
- ٣ أكواب ماء ساخن.
- ٤ ملاعق طعام من النشاء مع ١/٢ كوب حليب بارد.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقتا طعام ونصف من النشاء.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- قطر سكر بارد.
- فستق مطحون ومشمش مفلوق ولوز مقشّر للزينة.

طريقة التحضير

١. يسخن الحليب والقشدة والسكر في قدر.
٢. يذوّب نصف كوب من النشاء في الحليب البارد ويضاف إلى مزيج القشدة والحليب الساخن.
٣. يطهى الخليط للحصول على القشطلية التي تشبه الكاسترد. بعد ذلك يضاف ماء الورد وماء الزهر.
٤. تصب القشطلية في طبق بيركس وتترك جانباً حتى تبرد.
٥. ينقع القمر الدين في الماء الساخن لمدة ٤ إلى ٥ ساعات أو في الماء البارد طوال الليل حتى يتحول إلى صلصة كثيفة.
٦. تضاف ملعقتا طعام ونصف من النشاء إلى نقيع القمر الدين البارد.
٧. يسخن القمر الدين في كسرولة على النار ويحرك بالمخفقة. حين يبدأ بالغليان يضاف إليه دقيق الذرة ويتابع الخلط للحصول على مزيج ناعم له نفس قوام القشطلية.
٨. يصب هذا المزيج فوق القشطلية الباردة ويترك جانباً حتى يبرد ثم يوضع في البراد ليجمد.
٩. يزين الطبق بالفستق المطحون وحبات المشمش واللوز.

ملاحظة

- يجب نقع المشمش المجفف في الماء البارد قبل استعماله للزينة.
- تقدم البالوظة باردة من البراد مع قطر السكر.
- يمكن إعداد البالوظة أيضاً بلب المانغا أو عصير البرتقال أو عصير الليمون الحامض.

أطايب رمضان

سَحْلَب

المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- ٥ أكواب حليب.
- ملعقة طعام سحلب.
- كوب وثلاثة أرباع كوب سكر.
- ماء زهر.
- ماء ورد.
- قرفة.

طريقة التحضير

١. يسخن مقدار ٤ أكواب من الحليب مع السكر في قدر على النار.
٢. يذوّب السحلب في كوب من الحليب البارد.
٣. حين يبدأ الحليب بالغليان يضاف إليه السحلب المذوّب ويخلط معه لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق بواسطة ملعقة خشبية حتى يتكثف المزيج قليلاً وتظهر الفقاقيع.
٤. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى المزيج.
٥. يسكب المزيج في أكواب تقديم ويرش فوقه مسحوق القرفة ويقدم ساخناً مع الكعك القرشلّي.

تحضير مثلجات السحلب

١. يتم تحضير آيس كريم السحلب بالطريقة نفسها مع إضافة ٤ إلى ٥ حبات من المستكة المطحونة مع ملعقة طعام من السكر. يحفظ المزيج في البراد حتى يبرد تماماً، ثم يوضع في آلة الآيس كريم ويخلط حتى نحصل على آيس كريم دبق وجامد.
٢. يمكن إضافة الفستق الحلبي المطحون خشناً إلى الآيس كريم، أو ملون طعام أخضر وفستق حلبي. كما يمكن إضافة اللوز المحمص المطحون لإضفاء نكهات مختلفة على المثلجات.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

بقلاوة ناشفة

المكونات

الكمية: ٨ – ١٠ أشخاص

العجينة

- صفار بيضتين مع صفار بيضة واحدة لدهن سطح البقلاوة.
- ٢٢٥غ زبدة.
- كوب لبن بحرارة الغرفة.
- ملعقة صغيرة باكينغ باودر.
- كوبان ونصف كوب دقيق أو أكثر عند الحاجة.

الحشوة:

- بياض بيضتين.
- كوب سكر.
- ملعقة صغيرة قرفة.
- كوب جوز مفروم.
- رشة كبش قرنفل.

طريقة التحضير

١. تخلط مكونات العجينة مع بعضها للحصول على عجينة دبقة ولينة، وتقرص إلى ٣ كرات متساوية. تترك كرات العجين جانباً لترتاح مدة نصف ساعة.
٢. تدهن صينية خبز قياس ٣٤ إلى ٣٨سم بالزيت.
٣. ترق كرة العجين الأولى فوق سطح مكسو بالدقيق للحصول على دائرة بحجم الصينية، وتمد نصف كمية الحشوة فوقها.
٤. ترق كرة العجين الثانية وتبسط فوق الحشوة، ثم تمد فوقها الكمية المتبقية من الحشوة.
٥. ترق أخيراً كرة العجين الثالثة وتوضع فوق الحشوة.
٦. تدهن دائرة العجين العلوية بصفار بيضة وتقطع رقاقات العجين إلى مربعات بطول ٤ أو ٥ سم.
٧. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت لمدة ٤٠ إلى ٥٠ دقيقة حتى يحمّر سطحها قليلاً. ترفع البقلاوة من الفرن وتترك لتبرد.
٨. تقطع مربعات البقلاوة وتصف في طبق التقديم وتقدم مع القهوة أو العصير أو الشاي.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

مفروكة جوز الهند

المكونات

الكمية: ٤ - ٦ أشخاص

- كوبان من برش جوز الهند.
- ١/٢ كوب سمنة أو زبدة.
- كوب سكر ناعم.
- ١/٤ كوب قطر.
- كوبان من الفستق الحلبي المفروم خشناً.

طريقة التحضير

١. يوضع برش جوز الهند في قدر ويخلط مع السمنة أو الزبدة.
٢. يترك الخليط على نار متوسطة حتى تحمى السمنة ويتحمص جوز الهند.
٣. يضاف السكر الناعم تدريجياً، مع ضرورة تحريك الخليط وهو على النار لمدة ١٠ دقائق إضافية.
٤. يضاف القطر إلى القدر بعد ٧ إلى ١٠ دقائق ويتابع الخلط لمدة ٥ دقائق إضافية حتى يصبح لون برش جوز الهند داكناً.
٥. تطفأ النار ويمد الخليط في صينية ويمهد سطحه وتزين المفروكة بالفستق الحلبي قبل تقطيعها إلى مربعات وتقديمها باردة.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

قوالب تارت بالقشدة

المكونات

العجينة

- كوبان من الدقيق.
- ١٢٥غ من الزبدة.
- ٣/٤ كوب سكر ناعم.
- رشة فانيلا.
- صفار بيضة.

الحشوة

- كيلو غرام قشدة جاهزة.
- مربى المشمش لأسفل التارت.
- عسل لسطح التارت.
- فستق حلبي وزهر ليمون للزينة.

الكمية: ٨ – ١٠ أشخاص

طريقة التحضير

١. يخلط الدقيق مع الزبدة في الخلاط. يضاف السكر وصفار البيض والفانيلا. يخلط الكل معاً للحصول على عجينة متوسطة الليونة متكتلة على جانب واحد من الخلاط. إذا كانت العجينة مفتتة، يمكن إضافة ٢٥غ من الزبدة إليها.

٢. تحفظ العجينة في البراد لمدة ٣٠ دقيقة، ثم تفرّص إلى كرات صغيرة وتوضع في قوالب التارت ويوخز كعبها بالشوكة. تعاد القوالب إلى الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.

٣. يحمى الفرن للدرجة ٣٥٠ فرنهايت وتخبز فيه قوالب التارت حتى يشقر كعبها وحوافها.

٤. تترك قوالب التارت حتى تبرد ثم يدهن كعبها بمربى المشمش وتحشى بالقشدة الجاهزة.

٥. يسكب فوقها العسل وتزين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.

٦. ينصح بحشو التارت المخبوزة مباشرة قبل التقديم.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

عيش السرايا

المكونات

- ١٢ شريحة توست طري.
- كيلو غرام قشدة جاهزة.
- ٥ أكواب سكر.
- ٥ أكواب ماء مغلي.
- صلصة الكاراميل.
- فستق حلبي مطحون.
- فراولة حمراء وجامدة للزينة.

صلصة الكاراميل

- ١/٢ كوب سكر.
- ١/٢ كوب كريما طازجة.

الكمية: ٦ أشخاص

طريقة التحضير

١. تُصف شرائح التوست الطرية في صينية وتخبز لوقت قصير في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت (١٩٠ درجة مئوية) حتى تحمر حواف الخبز قليلاً. تقلب شرائح الخبز على الوجه الآخر وتُحمص.

٢. توضع ٥ أكواب من السكر في قدر غير لاصقة وتحرق على النار حتى تحمر. يصب الماء المغلي فوق السكر المحروق ويخلط معه جيداً بحيث يبقى المزيج ساخناً.

٣. يخرج الخبز المحمص من الفرن ويصب فوقه مزيج السكر المحروق. وتسكب فوقها صلصة الكاراميل و يفترض أن تمتص شرائح الخبز المحمصة صلصة الكاراميل بسرعة.

٤. تستعمل قطاعة بسكويت أو قالب دائري لتقطيع شرائح الخبز المغلفة بالكاراميل إلى دوائر.

٥. تصف الدوائر بطبق التقديم وتغطى بالكريما ثم بقطعة توست. يُسكب المزيد من الكريما في الأعلى وتزين كل قطعة بحبة فراولة وتقدم مع صلصة الكاراميل المسكوبة حول الطبق.

تحضير صلصة الكاراميل

١. يحرق السكر فوق النار حتى يحمر لونه.

٢. تضاف إليه الكريما الطازجة، ويحرك جيدا.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

السمسمية

المكونات

الكمية: ٤ أشخاص

- كوبان من بذور السمسم.
- كوب سكر.
- ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق الهال (اختياري)

طريقة التحضير

١. يوضع السكر في قدر على النار ويذوب ليصبح أصفر اللون وليس ذهبياً.
٢. تضاف إليه بذور السمسم تدريجياً وتخلط معه بملعقة خشبية للحصول على مزيج دبق.
٣. يرفع المزيج عن النار ويضاف إليه مسحوق الهال ويترك ليفتر قليلاً ثم يقرص إلى كرات صغيرة قبل تسطيحها بالأصابع.
٤. كما يمكن سكب السمسمية وهي ساخنة في صينية مدهونة بالزيت وتسوية سطحها قبل تقطيعها إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة برأس سكين مغموس قليلاً بالزيت.
٥. يجب تقطيع السمسمية بسرعة قبل أن تقسو ومن ثم تغطيتها بورق السلوفان أو حفظها في علبة كتيمة للهواء كي لا تصبح رطبة.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

الفيصلية

المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

- كيلو غرام شعر كنافة رفيع جداً.
- كيلو غرام فستق حلبي محمص وغير مملح.
- كوبان من القطر السميك جداً.
- كيلو غرام سمنة.
- ٥ أكواب قطر ساخن.

طريقة التحضير

١. تقسم عجينة شعر الكنافة إلى قطع طولها ١٥سم وعرضها ٧سم.

٢. يحمص الفستق الحلبي في الفرن، ثم يخلط مع قطر السكر السميك جداً.

٣. يسكب ١٠٠غ من الفستق الممزوج بالقطر على طرف واحد من كل قطعة شعر كنافة وتطوى كل قطعة على شكل مثلث (تلف القطعة إلى اليمين ثم إلى اليسار ثلاث مرات متتالية).

٤. تصف المثلثات في صينية وتغطى بصينية أخرى عليها وزن ثقيل للضغط عليها. تترك المثلثات على هذه الحال ٣ إلى ٤ ساعات.

٥. تحمى السمنة أو الزيت في مقلاة عميقة جداً وتقلى المثلثات على أول وجه ثم تقلب على الوجه الآخر لتشقرّ على الوجهين. ترفع المثلثات من الزيت وتصف في صينية وتترك لتبرد.

٦. يسكب القطر الساخن فوق المثلثات وتترك لساعتين ثم تقلب على الوجه الآخر وتترك على هذه الحال ساعتين أيضاً حتى تمتص قطع الفيصلية كل القطر.

٧. تصفى الفيصلية من القطر الفائض، ثم تقطع كل قطعة إلى مثلثين بحيث يظهر الفستق الحلبي للعيان.

طريقة تحضير القطر

١. يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ثم تطفأ النار. يضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

٢. يقدم القطر مع الكنافة.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

نمورّة باللبن

المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

- ٥ أكواب سميد.
- كوب طحين فرخة.
- كوب لوز مقشر.
- كوبا زبدة أو سمنة مذوبة.
- كوبا سكر ناعم.
- كوبان ونصف الكوب لبن.
- ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- ٣ ملاعق طعام طحينة لدهن الصينية.
- ٣ أكواب قطر.

طريقة التحضير

١. يخلط السميد مع طحين الفرخة والباكينغ باودر والزبدة والسكر واللبن للحصول على عجينة طرية لكن دبقة ولزجة.

٢. تدهن جوانب وقعر صينية ألمنيوم قطرها حوالي ٣٥ سم بالطحينة.

٣. يوضع الخفيق الذي حصلنا عليه في الصينية وينعّم سطحه ويزين بحبات اللوز ويترك جانباً ليرتاح مدة ٥-٦ ساعات قبل الخبز.

٤. تخبز النمورة في فرن محمى للدرجة ٣٧٥- ٤٠٠ فرنهايت (١٩٠ - ٢٠٠ درجة مئوية) مدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يتلون سطحها باللون الأحمر الوردي.

٥. تخرج الصينية من الفرن وترش النمورة المخبوزة بالقطر البارد.

٦. تقطع النمورة إلى مربعات وتقدم مع الشاي أو القهوة أو العصير.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

بقلاوة السميد بالحليب

المكونات

الكمية: ٥ – ٦ أشخاص

- كوبان ونصف كوب حليب.
- ٣ ملاعق طعام سكر.
- ٣/٤ كوب سميد.
- ٤ ملاعق طعام زبدة.
- كوب حليب جوز الهند.
- ١/٢ ملعقة صغيرة قرفة.
- سكر ناعم.

طريقة التحضير

١. تحمى الزبدة في قدر ويقلى فيها السميد لمدة ٥ إلى ٧ دقائق أو حتى يشقّر قليلاً.
٢. يضاف إليه حليب جوز الهند ويخلط معه، بعد ذلك يضاف الحليب تدريجيا وبعدها القرفة .
٣. يحرك المزيج على النار حتى يغلي، ثم تخفف النار ويطهى المزيج مجدداً لمدة دقيقة مع التحريك.
٤. يرفع المزيج عن النار ويغطى لمدة ١٥ دقيقة.
٥. تدهن بالزبدة صينية ذات حواف عالية مقاومة لحرارة الفرن ويسكب فيها المزيج المحضّر بشكل متساوٍ.
٦. يترك المزيج ليرتاح ساعة إلى ساعتين حتى يبرد تماماً.
٧. تقطع البقلاوة إلى مربعات بطول ٥ – ٦ سم.
٨. يحمى الفرن مسبقاً لدرجة ٣٥٠ فرنهايت، وتخبز فيه الصينية حتى يشقرّ سطحها وكعبها تماماً.
٩. يرش عليها السكر الناعم قبل تقديمها.

ملاحظة يمكن تقديم هذه البقلاوة باردة مع القطر.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

غريبة بالتمر والفستق

المكونات

- كوبان من الدقيق.
- كوب زبدة أو كوب سمنة طرية بحرارة الغرفة.
- كوب سكر ناعم.
- كوبا فستق مسلوق ومقشّر.

حشوة التمر

- ١/٢ كيلو غرام تمر خال من النوى.
- ملعقتا طعام زبدة.
- ١/٢ كوب فستق مقشّر ومطحون.

الكمية: ٥ - ٦ أشخاص

طريقة التحضير

١. تخفق السمنة أو الزبدة مع السكر الناعم حتى تبيض.
٢. يضاف إليها الدقيق ويخلط معها للحصول على عجينة طرية ودبقة.
٣. تقسم العجينة إلى كرات صغيرة. تحشى هذه الكرات بحشوة التمر.
٤. تغمس الكرات المحشوة في الفستق المقشر الكامل.
٥. بعد ذلك توزّع الكرات على أكواب أو قوالب المافن وتضغط داخلها.
٦. تخبز الأقراص في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت لمدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى يزهر لونها، ثم تخرج وتترك حتى تبرد تماماً.

تحضير الحشوة

١. تسخن الزبدة في قدر ويقلى فيها التمر بالضغط عليه بمتن ملعقة خشبية ليتحول إلى عجينة طرية ودبقة.
٢. يضاف إليه الفستق المقشر والمطحون. يقرص هذا المزيج إلى كرات صغيرة تستعمل لحشو أقراص العجين.

lovely0smile.com

تاج الملوك بالقشدة

المكونات

الكمية: ٨ – ١٠ أشخاص

- ١/٢ كيلوغرام عجين شعر كنافة طازج.
- كمية وفيرة من الزيت لقلي أكواب الكنافة.
- أكواب بلاستيكية صغيرة لاستعمالها بمثابة قوالب.

الحشوة

- كيلو غرام قشدة جاهزة للاستعمال.
- زهر ليمون.
- فستق حلبي مطحون.

القطر

- كوب ونصف كوب سكر.
- ٣/٤ كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ماء ورد وماء زهر (اختياري).

طريقة التحضير

طريقة تحضير العجينة

١. يلف شعر الكنافة حول كل كوب بلاستيكي وعلى أسفله للحصول على شكل كوب من شعر الكنافة.
٢. ترفع أكواب شعر الكنافة من قوالبها البلاستيكية. تكرر العملية نفسها مع بقية شعر الكنافة للحصول على عدة قوالب صغيرة بالحجم المطلوب.
٣. يحمى الفرن مسبقاً وتخبز فيه أكواب الكنافة لمدة ١٠ إلى ١٥ دقيقة حتى تجف ولكن من دون أن تحمر.
٤. تخرج أكواب شعر الكنافة من الفرن وتترك طوال الليل حتى تجف تماماً.
٥. يحمى مقدار وفير من الزيت في قدر عميقة، وتقلى فيه أكواب شعر الكنافة حتى تحمر.
٦. ترفع أكواب شعر الكنافة المقلية من الزيت بواسطة ملعقة ذات ثقوب وتصفى رأساً على عقب فوق محارم ورقية للتخلص من فائض الزيت، ثم تغمس في القطر البارد المحضر مسبقاً وتقلب مجدداً رأساً على عقب للتخلص من فائض القطر.

طريقة التقديم

تحشى أكواب الكنافة بالقشدة الطازجة وتزين بالفستق الحلبي وزهر الليمون.

ملاحظة

يكون الكوب البلاستيكي المستخدم صغيراً مثل الكوب المخصص لبيع الثوم الجاهز أو يكون بعدة أحجام مختلفة.

أطايب رمضان

كرات التمر

المكونات

- كوبان ونصف كوب دقيق.
- ١/٢ كوب دقيق ذرة.
- ١/٢ كوب سكر ناعم.
- كوب زبدة في حرارة الغرفة (علبة وزنها ٢٢٧غ)
- رشة فانيلا.
- صفار بيضة واحدة لدهن سطح البسكويت.
- ١/٤ كوب حليب حسب الحاجة.

الحشوة

- كوب تمر خال من النوى.
- ملعقة طعام زبدة.
- ١/٤ كوب جوز مفروم (اختياري).

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

١. تذوّب الزبدة في قدر ويضاف إليها التمر. يهرس التمر بمتن الملعقة ليتحول إلى هريسة.
٢. يضاف الجوز المفروم إذا استخدم.
٣. يقرص المزيج إلى كرات صغيرة بحجم حبات الكرز.

تحضير العجينة

١. يخلط الدقيق مع دقيق الذرة والسكر والزبدة والفانيلا في الخلاط حتى تتكتّل العجينة على جانب واحد من الخلاط. ويمكن إضافة الحليب تدريجياً إلى العجينة إذا كانت مفتتة وجافة.
٢. تقرّص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز ثم تفتح فجوة في كل منها تماماً مثل أقراص الكبة.
٣. تحشى كل كرة عجين بكرة تمر، ثم تغلق وتصف في صينية غير لاصقة . تحزز كرات التمر بمتن الشوكة ثم يدهن سطحها بصفار البيض. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت (١٨٠ درجة مئوية) حتى يشقر سطح كرات التمر.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

معمول بالتفاح

المكونات

- ٢٠٠غ زبدة طرية بحرارة الغرفة.
- ١/٣ كوب زيت نباتي.
- ١/٢ كوب حليب.
- ملعقتان صغيرتان باكينغ باودر.
- رشة ملح.
- ثلاثة أكواب وربع دقيق.

الحشوة

- ٥ حبات تفاح أصفر مبشورة.
- ٣/٤ كوب من السكر.
- ١/٤ ملعقة صغيرة كبش قرنفل.
- ملعقة صغيرة قرفة.
- ١/٤ ملعقة صغيرة جوزة الطيب.
- كوب جوز مفروم.

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

طريقة التحضير

١. لتحضير الحشوة يطهى التفاح المبشور مع السكر حتى يجف ماؤه. بعد ذلك يخلط التفاح مع كبش القرنفل والقرفة وجوزة الطيب والجوز المفروم.
٢. تحضر العجينة ثم تقسم إلى كرات بحجم حبات الجوز.
٣. تحشى كل كرة عجين بحشوة التفاح وتقرّص في قالب المعمول وتخبز في صينية غير لاصقة في فرن محمى للدرجة ٣٥٠ فرنهايت حتى تشقر قليلاً.
٤. تخرج أقراص المعمول من الفرن وتترك حتى تبرد تماماً، ثم يرش فوقها السكر الناعم.

ملاحظة لتجنب التصاق كرات العجين في قالب المعمول، تغمس الكرات قليلاً في الدقيق ثم توضع في القالب الخشبي، وتفرغ بنقر القالب قليلاً على الطاولة.

lovely0smile.com

هيطلية بالبوظة

المكونات

- ٤ أكواب حليب.
- ٤ ملاعق طعام سكر.
- ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ٨ كرات بوظة بنكهة الفانيلا (كرتان لكل ضيف).
- قطر سكر للتقديم.
- فستق حلبي مقشر للزينة.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

القطر

- كوب ونصف كوب سكر.
- ٣/٤ كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

الكمية: ٤ أشخاص

طريقة التحضير

١. يذوب دقيق الذرة في كوبين من الحليب المخلوط مع السكر.
٢. يحمى كوبان من الحليب على النار حتى درجة الغليان ثم يسكبان فوق دقيق الذرة المذوب.
٣. يخلط المزيج جيداً ويوضع على النار ويطهى مجدداً للحصول على كاسترد كثيف وكثير الفقاقيع.
٤. يرفع الكاسترد عن النار ويضاف إليه ماء الورد وماء الزهر.
٥. يسكب الكاسترد في طبق مسطح ويترك ليبرد، ثم يغطى ويحفظ في البراد.
٦. يحضر القطر ويترك جانباً ليبرد.
٧. يقطع الكاسترد المحضر إلى مكعبات صغيرة من ٣ إلى ٤ سم.
٨. توضع هذه المكعبات في أكواب الكاسترد أو البوظة. يسكب فوقها القطر وتوضع كرتا بوظة بنكهة الفانيلا في كل كوب. يزين الكوب بالفستق الحلبي ويقدم بارداً كنوع من الحلوى الصيفية.

طريقة تحضير القطر

١. يحمى السكر مع الماء في قدر حتى يبدأ بالغليان وتظهر فيه الفقاقيع.
٢. يتابع غلي القطر لمدة ٥ دقائق حتى يتكثف قليلاً، ثم يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويخلط معه.
٣. ترفع القدر عن النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.

غريبة بالبندق والشوكولا

المكونات

- كوب وثلاثة أرباع كوب زبدة بحرارة الغرفة.
- كوبان من السكر الناعم.
- ٥ أكواب دقيق.
- بيضتان.
- فانيلا (اختياري).

الحشوة

- ١/٢ كيلوغرام بندق محمّص ومطحون.
- ٢ إلى ٣ ملاعق طعام قطر سكر أو أكثر قليلاً.
- حبّات بندق كاملة للزينة العلوية.
- ٢٠٠ غ شوكولا مذوبة للطبقة العلوية.

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

طريقة التحضير

١. يحمى الفرن للدرجة ٢٥٠ فرنهايت.
٢. تخفق الزبدة مع السكر بواسطة ملعقة خشبية أو خلاط للحصول على مزيج قشدي.
٣. يضاف الدقيق والبيض والفانيلا ويخلط المزيج للحصول على عجينة طرية لكن قابلة للدعك.
٤. تقرص العجينة إلى كرات بحجم حبات الجوز، ثم تحشى كل كرة بحشوة البندق المحضرة وتسطح في قوالب شبه دائرية.
٥. تزين أقراص الغريبة بحبات البندق الكاملة وتخبز في فرن محمى للدرجة ٢٥٠ فرنهايت حتى تشقر قليلاً.
٦. تزين الغريبة بحبات البندق الكاملة وبصلصة الشوكولا.

تحضير الحشوة

يطحن البندق في خلاط على نحو متوسط ثم يخلط مع قليل من قطر السكر للحصول على قوام دبق.

كُلّاج مقلي

المكونات

الكمية: ٨ – ١٠ أشخاص

- وصفة القشدة المنزلية الصنع.
- ٢٥٠غ رقاقات كلاج.
- قطر سكر أو سكر ناعم.
- فستق حلبي.
- زهر ليمون.

القشدة المنزلية الصنع

- ٣ أكواب حليب.
- ١/٢ كوب كريما طازجة.
- ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة أو نشاء.
- ٤ ملاعق طعام سكر.
- ماء ورد وماء زهر.
- قطر السكر.
- كوبا سكر.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

١. تنقع رقاقات الكلاج في الحليب، ثم تطوى وتحشى كل واحدة منها بمقدار ملعقة طعام من القشدة المحضرة.
٢. يحمى الزيت في مقلاة عميقة وتقلى فيه قطع الكلاج حتى تشقر.
٣. يرش السكر الناعم فوق الكلاج قبل التقديم أو يحضر قطر السكر ويقدم مع الكلاج.
٤. يزين الكلاج بالفستق الحلبي وزهر الليمون (اختياري).

تحضير القشدة

١. يسخن كوبان من الحليب في قدر.
٢. يذوب دقيق الذرة أو النشاء في الكوب الباقي من الحليب، يضاف إليه السكر ويخلط معه.
٣. يضاف خليط النشاء إلى الحليب في قدر ويحرك الخليط بملعقة خشبية أثناء الطهو للحصول على صلصة كثيفة.
٤. تضاف الكريما الطازجة وتخلط مع الصلصة ثم تطفأ النار، يضاف ماء الورد وماء الزهر وتحرك الصلصة جيداً ثم تترك جانباً حتى تبرد.

تحضير القطر

١. يغلى السكر مع الماء على نار متوسطة لمدة ١٥ دقيقة أو أكثر للحصول على صلصة كثيفة قليلاً.
٢. تطفأ النار ويضاف عصير الليمون الحامض ويترك القطر جانباً مدة دقيقة.

عثمليّة بالقشدة

المكونات

الكمية: ٨ أشخاص

الحشوة

- ٤ أكواب كريما طازجة (معدة خصيصاً للطبخ).
- ٦ ملاعق طعام دقيق ذرة.
- ملعقتا طعام سكر.

القطر

- كوبان وربع الكوب سكر.
- كوب وثلثا كوب ماء.
- ملعقة صغيرة عصير ليمون حامض.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

العثملية

- نصف كيلو غرام كنافة شعر.
- ٢٥٠غ زبدة مذوبة وغير مملحة أو مزيج من السمنة والزبدة.
- فستق حلبي مطحون وزهر ليمون للزينة.

طريقة التحضير

١. لتحضير القطر يخلط السكر مع الماء في قدر على نار قوية حتى الغليان. تخفف النار ويترك المزيج يغلي برفق لمدة ١٠ دقائق تقريباً. يضاف عصير الليمون الحامض ويحرك القطر ويتابع الطهو لمدة دقيقة. يترك القطر جانباً حتى يبرد.

٢. في وعاء كبير، تدعك الكنافة بالزبدة بواسطة اليدين حتى تغلّف الزبدة خيوط الكنافة بالتساوي.

٣. تدهن الزبدة في قعر صينية وعلى حوافها.

٤. تمد نصف كمية الكنافة في صينية المنيوم دائرية. بعد ذلك توزع حشوة الكريما بالتساوي فوق العجينة. تُغطى الحشوة بالنصف الباقي من شعر الكنافة، ويمهد السطح جيداً بواسطة اليدين.

٥. تخبز الصينية في فرن محمى للدرجة ٣٧٥ فرنهايت لمدة ٣٠ إلى ٣٥ دقيقة أو حتى يشقر سطح العثملية.

٦. تخرج الصينية من الفرن وتقلب رأساً على عقب فوق صينية أكبر حجماً. يضغط على السطح مجدداً وتعاد الصينية إلى الفرن وتخبز مجدداً لمدة ١٠ دقائق لمنح العثملية مظهراً متجانساً.

٧. يصب القطر البارد فوق العثملية وتترك الصينية جانباً لامتصاص القطر.

٨. تقطع العثملية إلى مربعات بطول ٥سم، وتزين بالمزيد من الكريما والفستق الحلبي وزهر الليمون.

تحضير الكريما

١. توضع الكريما الطازجة في قدر وتسخن حتى الغليان.

٢. يذوّب دقيق الذرة في القليل من الماء ويصب فوق الكريما. يضاف مقدار ملعقتي طعام سكر ويطهى الكل حتى يتكثف المزيج. يستعمل شريط سلكي للتخلص من الحبيبات المتكتلة.

٣. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى محتوى القدر.

٤. تمد الكريما الفاترة فوق الكنافة كما هو مذكور في الوصفة.

ملاحظة يجب ألا تترك أي ملعقة أو مخفقة معدنية في القدر بعد الطهي لتفادي تفاعل المعدن مع دقيق الذرة الذي يجعل الكريما سائلة.

أطايب رمضان

قطايف عصافيري

المكونات

الكمية: ٨ - ١٠ أشخاص

- كيلو غرام قطايف صغيرة.
- ٣/٤ كيلو غرام قشدة جاهزة.
- زهر الليمون.
- فستق حلبي مطحون.
- قطر سكر.

قطر السكر :

- كوبا سكر.
- كوبا ماء.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

١. توضع ملعقة صغيرة من القشدة على طرف كل دائرة قطايف.
٢. تطبق الدائرة على جانبها حتى منتصفها بحيث تبقى القشدة ظاهرة.
٣. تصف القطايف قرب بعضها في طبق التقديم.
٤. تزين بزهر الليمون والفستق الحلبي المطحون، بعد رش القطر فوقها.

تحضير القطر

١. يغلى السكر مع الماء لمدة ١٠ دقائق. يضاف إليه عصير الليمون الحامض ويغلى لمدة دقيقة إضافية.
٢. تطفأ النار ويترك القطر حتى يبرد. ويمكن إضافة ملعقة صغيرة من ماء الورد وأخرى من ماء الزهر إلى القطر.

lovely0smile.com

أطايب رمضان

قمحية وسنينيَّة

المكونات

الكمية: ٦ - ٨ أشخاص

- كوبان من القمح المقشور، منقوع في الماء البارد لمدة ٧ إلى ٨ ساعات.
- سكر حسب الرغبة.
- قرفة.
- جوزة طيب.
- يانسون ناعم.
- جوز الهند.
- زبيب.
- جوز ولوز وفستق حلبي.
- سكاكر ملونة.
- علبة حمص مغسول ومصفى.

طريقة التحضير

١. توضع ٦ أكوب من الماء البارد في قدر ويسلق فيها القمح المقشور على نار متوسطة وهو مغطى إلى أن يصبح طرياً جداً، ويمكن استعمال قدر الضغط لتوفير الوقت.

٢. يرفع الغطاء عن القدر ويفترض أن يكون تبخر معظم السائل.

٣. يصفى القمح من الماء ويسكب في طبق التقديم وهو لايزال ساخناً، يزين ببرش جوز الهند والجوز واللوز والفستق.

٤. في طبق آخر، يقدم السكر واليانسون وجوزة الطيب والسكاكر الملونة والقرفة. ويتولى الضيوف إعداد الطبقة العلوية حسب رغبتهم.

تحضير السنينية بالقمح المقشور

١. ثمة طريقة أخرى لا يصفى فيها القمح بل يترك مع سائله، وخلال عملية الطهو يضاف إلى الحساء كوب من السكر تدريجياً، وليس دفعة واحدة، حتى لا يتخثر القمح.

٢. يصبّ ماء الورد وماء الزهر فوق القمح ويقدم ساخناً في أطباق الكاسترد.

lovely0smile.com

شعيبيات

المكونات

الكمية: ١٢ شخصاً

- علبة عجينة فايلو تحتوي على ٢٠ إلى ٢٢ رقاقة.
- كوبا سمنة وزيت.
- ٣ أكواب قطر سكر.

الحشوة

- كوبا حليب.
- كوب كريما طازجة.
- ٤ إلى ٥ ملاعق طعام دقيق ذرة مع ١/٤ كوب حليب.
- ملعقة طعام ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ١/٢كوب سكر (اختياري).

قطر السكر

- كوبا سكر.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.
- ملعقة طعام عصير ليمون حامض.

طريقة التحضير

تحضير الحشوة

١. يحمى الحليب مع السكر في قدر.
٢. يذوب دقيق الذرة في ١/٤ كوب حليب، ويضاف إلى الحليب المغلي، يخفق المزيج حتى يصبح كثيفاً.
٣. تضاف الكريما وماء الورد وماء الزهر إلى المزيج ويحرك لمدة دقيقتين أو ثلاث دقائق.
٤. ترفع القدر عن النار وتترك حتى تبرد.

تحضير القطر

يذوب السكر في الماء داخل كسرولة على النار. وحين تبدأ الفقاقيع بالظهور تخفف النار ويتابع الغلي لمدة ٧ إلى ١٠ دقائق. يضاف عصير الليمون الحامض. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر.

تحضير الشعيبيات

١. تذوب السمنة والزيت في كسرولة.
٢. يذوب الثلج عن عجينة الفايلو، وتفتح العلبة وتغطى الرقاقات بفوطة رطبة حتى لا تجف.
٣. تدهن كل رقاقة عجين بالسمنة والزيت. وتصف ١٠ رقاقات من العجين فوق بعضها، مع ضرورة دهن الزيت بين كل رقاقة وأخرى.
٤. تقطع الرقاقات إلى مربعات طولها ١٠ إلى ١٢ سم. تصب ملعقة طعام من الكريما على جانب واحد من كل رقاقة قبل طيها على شكل مثلث.
٥. تصف مثلثات الشعيبيات في صينية مدهونة بالكثير من الزيت. ويسكب المزيد من الزيت فوق المثلثات.
٦. تخبز الشعيبيات في فرن محمى للدرجة ٤٠٠ فرنهايت (٢٠٠ درجة مئوية) لمدة ١٠ دقائق.
٧. يسكب المزيد من الزيت في الصينية أثناء الخبز لمساعدة العجينة على الانتفاخ.
٨. يتابع الخبز لمدة ١٠ دقائق إضافية حتى تشقر الشعيبيات.
٩. تخرج الشعيبيات من الفرن ويصفى الزيت الفائض من الصينية.
١٠. يصب القطر البارد فوق الشعيبيات الفاترة، ثم تترك جانباً لمدة ١٠ دقائق.
١١. تزين الشعيبيات بالفستق الحلبي المطحون وزهر الليمون.

أطايب رمضان

مربى البلح الطازج بالقريشة أو القشدة

المكونات

الكمية: ١٠ - ١٢ شخصاً

- ٢٥ حبة بلح صفراء كبيرة الحجم.
- ٢٥ حبة لوز مقشرة.
- ٢٥ حبة كبش قرنفل.
- ٣ عيدان قرفة.
- ٢٥ شريحة برتقال أو شرائح أبو صفير (نارنج) محلاّة.
- ١/٢ كيلوغرام سكر.
- ١/٢ كلغ قشدة جاهزة أو قريشة.
- ٣/٤ ملاعق طعام عصير ليمون حامض.
- رشة فانيلا.

طريقة التحضير

١. تقشر حبات البلح بواسطة مقشرة البطاطا، ثم تسلق في الماء حتى تصبح طرية جداً.
٢. يصفى البلح من الماء ثم يوضع في مصفاة.
٣. يستعمل رأس مقشرة البطاطا لدفع النواة من أعلى كل حبة بلح إلى الداخل بهدف إخراج النواة من الأسفل.
٤. تُقحم لوزة واحدة وقطعة من البرتقال المحلى داخل كل حبة بلح مكان النواة.
٥. تصف حبات البلح المحشوة في وعاء كبير ويرش فوقها السكر وتترك منقوعة لمدة ١٢ ساعة.
٦. توضع حبات البلح مع القطر في قدر. تضاف إليها عيدان القرفة وتطهى على النار حتى يصبح القطر كثيفاً. يضاف عصير الليمون الحامض والفانيلا ويتابع الطهو لمدة ٥ دقائق إضافية.
٧. ترفع القدر عن النار وتترك ليبرد محتواها تماماً.
٨. توضع حبات البلح وقطر السكر في أوعية زجاجية وتغطى بأغطية كاتمة للهواء وتحفظ حتى يحين موعد التقديم.
٩. تقدم حبات البلح مع القشدة أو القريشة.

lovely0smile.com

مفروكة

المكونات

الكمية: ٤ - ٥ أشخاص

- كوبا كنافة فرك.
- ١/٢ كوب من الزيت النباتي أو السمنة المذوبة.
- كوب سكر ناعم.
- ١/٢ كوب لوز مقلي.
- ١/٤ كوب فستق حلبي مطحون.
- زهر ليمون (اختياري).
- ١/٤ كوب قطر سكر.
- ماء ورد وماء زهر.
- ١/٢ كلغ قشدة جاهزة.

قطر السكر

- كوب سكر.
- كوب ماء.
- ملعقة صغيرة ليمون حامض.
- ملعقة صغيرة ماء ورد.
- ملعقة صغيرة ماء زهر.

طريقة التحضير

١. توضع الكنافة المفروكة فوق طنجرة وتخلط جيداً مع الزيت.
٢. توضع الطنجرة على نار متوسطة، وتقلى المفروكة في الزيت مع التحريك بملعقة خشبية حتى يتغير لونها.
٣. يضاف السكر تدريجياً إلى المفروكة، ويتابع الخلط مدة ٧ إلى ١٠ دقائق.
٤. يضاف قطر السكر مع ماء الورد وماء الزهر، ويتابع التحريك على النار حتى يصبح المزيج بنياً داكناً ودبق القوام.
٥. تمد المفروكة بشكل مرتب في طبق، وتغطى بطبقة من القشدة ثم تزين باللوز والفستق الحلبي وزهر الليمون.

تحضير القطر

١. يغلى السكر في قدر مع الماء من دون تحريك لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة. حين تظهر فقاقيع كبيرة على السطح، تخفف النار ويضاف عصير الليمون الحامض. يطهى الكل لبضع دقائق إضافية حتى يصبح المزيج أقل كثافة من العسل.
٢. تطفأ النار ويضاف ماء الورد وماء الزهر إلى القطر.